



Combiliaty

BROUILLY

2017

Le Château de La Chaize (1676), ses jardins et son chai,
classés Monuments Historiques,
sont un lieu unique de l'histoire viticole française.

MILLÉSIME 2017

Après un mois de janvier sec et froid, février et mars ont été plutôt cléments et humides entraînant un débourrement assez précoce fin mars/début avril. Le cycle végétatif démarra rapidement grâce à une première quinzaine d'avril ensoleillée. Mais, comme en 2016, le froid a fait son retour fin avril avec des températures proches de zéro, de la pluie et des vents violents. Il a fallu attendre la mi-mai pour retrouver la douceur et même des températures estivales. Ainsi la floraison démarra fin mai (précocité similaire au millésime 2015), et fut très rapide, ce qui est souvent le premier signe d'un grand millésime... Juin et juillet furent très chauds et secs avant l'arrivée d'orages faisant démarrer la véraison sous un temps maussade. Août apporta un stress hydrique significatif à nos vignes avant l'arrivée de pluies salvatrices lors des ultimes jours du mois. Septembre démarra dans des conditions de fraîcheur exceptionnelles pour le plus grand bonheur de nos vendangeurs qui ont récolté des raisins à parfaite maturité.



TERROIR

Le parcellaire Combiliaty, exposé Sud-Est sur un sol de granite profond, est l'un des plus grands terroirs de l'appellation Brouilly.

Puissant, viril, le vin Combiliaty est taillé pour la garde.

ENCÉPAGEMENT ET DENSITÉ DE PLANTATION

100% Gamay Noir
8 000 pieds/hectare

ÂGE DES VIGNES

40 ans en moyenne

VENDANGES

Manuelles

VINIFICATION

Bourguignonne, 100% égrappée, cuves inox thermo-régulées, parcellaire.
Cuvaision de 14 jours.

ÉLEVAGE

12 mois en foudres de 90 ou 60HL ayant plusieurs dizaines d'années

DÉGUSTATION

Robe : Pourpre carmin intense aux reflets violette

Nez : Fruits noirs, épices, minéralité

Bouche : Gourmandise des fruits noirs, richesse, ampleur, légèrement poivré. Trame tannique imposante donnant une colonne vertébrale solide à ce vin taillé pour la garde